53e Année. — N° 29 19 Juillet 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique — Vers l'Office national du vin..... 53
E. Bouffard. — Sur la conservation des vins..... 56
André Teleki. — Les nouveaux Berlandieri × Riparia, 8 B. Teleki et 5 BB Teleki-Fober..... 58
J.-L. Vidal. — Vers de nouvelles variétés de vinifera..... 62
E. Hugues et E. Bouffard. — Sur la maturité des raisins de table..... 62
Paul Pajard. — Le greffage des arbres fruitiers..... 65
D. — Eudémis et Cochylis..... 66
Partie officielle. — Irrigation des vignes. — Remplacement des vignes phylloxérées..... 68
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Confédération générale des vignerons..... 69
Bibliographie. — Travaux de la Station d'amélioration des plantes de Maison Carrée, dirigée par M. Ducellier..... 71
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Vers l'Office national du vin

Depuis quelques années l' « automatisme bienfaisant du laisser faire » ne fonctionne plus — semble-t-il — dans des conditions satisfaisantes, la concurrence, cet ancien régulateur, du reste très imparfait de la production, en raison de sa brutalité, ne fournit plus les solutions escomptées — et, en dehors des ententes diverses condamnées ou abandonnées —, on en est venu à souhaiter le développement d'un nouveau système : l'Economie dirigée doctrine moderne dérivant des idées de plan, de rationalisation et surtout de discipline et ayant comme moteur une réforme de l'Etat, de qui désormais proviendront toutes les directives.

Or, si en Italie et en Allemagne des expériences intéressantes ont pu être faites, en France, la législation élaborée pour la défense du marché du blé est demeurée inefficace et a souvent donné lieu à des spéculations intolérables sur lesquelles il est inutile de revenir.

On en est arrivé, à l'imitation de l'étranger, à une forme plus étroite de la réglementation : l'Office du blé !, qui va entraîner vraisemblablement de nombreux déboires, car, ainsi que le déclare M. Rodin,

dans son ouvrage *Economie dirigée et économie scientifique* : « tous les efforts tentés pour échapper aux automatismes de la fixation des prix ont abouti à des résultats nuls ou nuisibles ».

Et voici que sans attendre les enseignements qui découleront de la nouvelle institution, le gouvernement se propose d'établir l'Office du vin, l'Office de la viande, l'Office du lait, etc. Autant d'étapes au cours desquelles la liberté et le droit de propriété vont aller s'amenuisant.

Qu'on ne s'y méprenne pas, à l'autorité amoindrie du propriétaire, se substituera celle de l'Etat de plus en plus absolue — collectivisme d'abord — communisme ensuite.

Le prodrome du mouvement interventioniste est apparu avec la première crise sérieuse qui ait affecté le marché des vins.

Sous la signature de M. E. Tarbouriech, dans les *Annales de la Régie directe*, était publié à Genève, en juin 1909, un projet (1) dont j'extrais les lignes suivantes :

« Un régime collectiviste restreindrait le vignoble comme toutes les cultures, aux régions qui lui conviennent, et les bonnes terres seraient mises en prairies, particulièrement utiles dans le Midi ou consacrées à la production des primeurs, qui est encore susceptible d'une grande extension. Pourquoi ne pas tenter dès maintenant cette rénovation agricole ? Il faudrait à cet effet, après une enquête approfondie, inviter les propriétaires intéressés à réaliser, chacun sur sa terre, la transformation jugée utile dans le mode de culture.

« Ils pourraient y être aidés par des subventions. Au cas où ils ne pourraient ou ne voudraient user de cette faculté, ils seraient expropriés, mais contre indemnité ».

L'auteur signale après l'intérêt qu'il y aurait à organiser des domaines communaux exploités par des coopératives dans lesquelles seraient embrigadés les anciens propriétaires. Les grands, bien entendu, — les moyens et les petits, qui sont le nombre et la force, pourraient opposer leur veto à cette transformation.

D'après M. Tarbouriech, c'est à la Confédération générale des vignerons que serait dévolu le rôle de *gouverner les viticulteurs :* « la Confédération formant dans l'Etat politique, un petit Etat économique à base syndicaliste ».

Des délégués des districts viticoles dirigés par les syndicats locaux, formeraient le *Grand conseil*, organisme particulièrement chargé d'acheter obligatoirement en cas de crise les quantités excédentaires et de les brûler si l'exportation ne suffisait pas à les faire disparaître.

---

(1) P. Degrully. *Essai historique et économique sur la production et le marché des vins en France*, p. 385, Montpellier 1910.

Le rôle de la Confédération ne se borne pas à intervenir pour l'écoulement des produits ; elle agit aussi sur les producteurs en vue de réaliser l'équilibre entre la production et la consommation (représentée aussi par des coopératives) et recourt, s'il y a lieu, à l'arrachage *des vignobles les moins avantageux.*

Les vins de crus ou les alcools classés restent soumis aux anciens errements de la législation — propriété privée.

Le projet de M. Tarbouriech envisage en dernier lieu le « monopole de l'alcool » et, comme on le voit, la plupart des idées émises par cet économiste ont été déjà retenues avec des modes d'adaptation divers par la législation française, complétée par le contingentement de G. Pastre (1).

Tout récemment, M. Léon Baylet, ancien député, a fait adopter, par le Congrès de la Fédération socialiste de l'Hérault, un projet *d'Office viticole du vin* dans lequel l'Etat prendrait en charge la totalité de la récolte.

Ce n'est plus de la démagogie, mais du *delirium tremens.* Qu'on en juge !

« Le Congrès de la Fédération Socialiste de l'Hérault, réuni à Béziers le 24 mai, renouvelle son attachement à l'institution de l'Office National du Vin, qui sera le salut de la viticulture.

Il rappelle les principes essentiels du projet que le Parti socialiste soumet au pays et au Parlement, après de longues et patientes études.

I. — Le Parti socialiste soutient que les cours ne peuvent être revalorisés d'une façon durable que grâce au relèvement de la demande, c'est-à-dire grâce à la reprise de la consommation générale. Pour relever la demande et la consommation, il s'efforce d'accroître les revenus consommables.

L'Office public de l'Office national du Vin a précisément pour but d'augmenter la masse d s revenus consommables des viticulteurs (propriétaires ou ouvriers), de garantir un revenu équitable et sûr aux uns, un salaire équitable et sûr aux autres.

II. — L'Office prend en charge la totalité de la récolte. Il pousse à la constitution de caves coopératives, mais n'en rend pas l'entremise obligatoire.

III. — Le prix payé par l'Office au propriétaire n'est pas un prix uniforme au degré. Il varie selon le prix de revient réel (que constatent des Commissions locales et que contrôlent en cas de besoin, des exploitations-témoins, c'est-à-dire de grands domaines nationalisés).

Le prix payé tient donc compte du rendement à l'hectare, du terroir et des charges de toute sorte, et par conséquent il serait plus élevé pour le vin métropolitain que pour le vin algérien.

Il comporte pour le producteur un profit raisonnable, une majoration raisonnable du prix de revient, mais il comporte aussi pour l'ouvrier les minima de salaires équitables.

IV — Dans le prix d'achat payé au propriétaire, comme pour le salaire versé à l'ouvrier, est gratuitement incluse l'assurance de l'un contre les

(1) Pastre, in *Progrès agricole et viticole*, 1908, II, p. 69.

calamités agricoles, l'assurance de l'autre contre le risque social le plus grave, c'est-à-dire le chômage.

La charge de cette double assurance incombe à l'Etat et elle est couverte par les profits que lui assurera la nationalisation du monopole des assurances privées.

V. — Les vins pris en charge par l'Office sont cédés par lui au commerce, et le prix de cession résulte pour chaque qualité de la péréquation des prix d'achat à la propriété.

VI. — Le prix de cession majoré à son tour d'un bénéfice raisonnable permet de taxer le prix de vente pour la consommation et spécialement pour la consommation au détail.

VII. — L'Office national du Vin sera complété par la reprise au bénéfice de la collectivité des phosphates de potasse, des gisements de pyrites sulfureuses, par la création d'un Office des engrais chimiques qui les cèdera aux prix coûtant, par la nationalisation de grands domaines en particulier de grands domaines algériens ».

Tel est ce projet. Il y en a un autre que nous examinerons ultérieurement.

Aussi bien, MM. Barthe, Castel et même Renaud Jean sont hostiles à l'Office national du vin : appuyés sur les 1.678.076 viticulteurs, ils barreront la route à ces entreprises en tous points indésirables et indésirées.

P. DEGRULLY.

SUR LA CONSERVATION DES VINS

La température s'est enfin relevée et son effet sur les vins se fera sentir plus ou moins rapidement suivant la capacité des vases et la situation de la cave.

A ce moment, la surveillance des vins sur place doit être attentive et fréquente.

On pourra constater tout d'abord une dilatation du liquide qui nécessitera la retiraison du trop plein pour empêcher le débordement. Parfois, un dégagement plus ou moins abondant de gaz carbonique se manifeste par des bulles venant s'échapper à l'ouverture des récipients. Il n'y a pas lieu de s'émouvoir outre mesure de ce phénomène qui peut provenir simplement de la désaturation en acide carbonique sous l'influence de la chaleur. La fermentation secondaire de traces de sucre peut aussi être une cause de ce dégagement gazeux. Si on a prodigué aux vins au moins deux soutirages, les vins restant limpides, il n'y a pas à craindre d'accidents graves. L'acidité volatile permettra d'éclairer complètement la question et il n'est pas douteux, que si le taux de cet élément est normal, et surtout s'il n'a pas augmenté sensiblement depuis l'obtention du vin, on peut être pleinement rassuré.

Le dégagement de gaz carbonique devient plus grave s'il s'accompagne de trouble qui peut être dû à une quantité de sucre résiduaire notable ou à la maladie dangereuse de la tourne.

Un examen clinique est nécessaire comprenant : l'examen microscopique, le dosage des acidités et parfois celui du sucre.

Si le sucre est assez abondant, l'acidité volatile normale ainsi que l'acidité fixe suffisante avec la présence des levures sans bactéries, on abandonnera le vin à sa fermentation alcoolique secondaire en évitant la formation de l'aigre par les soins appropriés que nous indiquons plus loin. Dès que la fermentation sera terminée, un soutirage en récipient soufré par 4 grammes de soufre brûlé par hectolitre de capacité s'impose.

Quant au vin en voie de tourne, qui se présente par un louchissement caractéristique avec acidité volatile relativement élevée, acidité fixe faible, des bactéries au microscope, il faut agir au plus tôt et éliminer les ferments dangereux. Le traitement que nous indiquerons ne peut présenter un intérêt que pour les vins au début de cette maladie et non pour ceux qui sont déjà altérés. Ces derniers vins ne pourront être destinés qu'à la chaudière.

Ce traitement consiste dans l'arrêt de l'activité des bactéries par l'anhydride sulfureux et ensuite élimination des ferments.

La quantité d'anhydride sulfureux doit être relativement élevée, quelle que soit la couleur du vin ; on ajoutera 10 à 12 grammes de métabisulfite de potasse à l'aide d'un sachet immergé par une cordelette au premier tiers supérieur du récipient. Au bout de quarante-huit heures soutirer le vin en récipient propre. Pendant le soutirage on ajoutera une colle le plus régulièrement possible afin de bien mélanger le tout. La valeur de 8 à 12 grammes de gélatine par hectolitre et autant de tanin s'il s'agit de vins blancs, doit donner une clarification parfaite. Un essai de collage sur une faible quantité de vin pourra fixer exactement.

Au bout de 8 à 10 jours dès que le vin est cristallin soutirer à l'air, en récipient bien propre et soufrer par 2 grammes de soufre brûlé par hectolitre.

Un examen à l'orifice supérieur des récipients permet de déterminer la nature du voile. Un voile blanchâtre, épais, appelé fleurs ou cannes constitué par le *mico derma vini* ne présente aucun danger à condition de faire le plein. Il n'en est pas de même du micoderma acéti formant un voile léger d'aspect huileux dégageant une odeur nette de vinaigre. Il faudra alors faire des ouillages fréquents et empêcher toute vidange. Le vin employé sera de bonne qualité et sulfité depuis quelques temps à la dose de 20 grammes par hectol. d'anhydride sulfureux. Ce produit ainsi ajouté ne peut nuire à la qualité du vin soigné étant donné sa faible quantité. Eviter les suintements ou jets de vin qui attirent le moucheron porteur du germe de vinaigre. La solution aqueuse d'anhydride sulfureux à 1 p. 100 assainit et nettoie efficacement.

La vente par tranche a permis d'arrêter l'effondrement des prix et revaloriser le vin, mais elle a eu parfois l'inconvénient de déterminer des vidanges impossibles à combler. Dans ce cas on créera une atmosphère d'anhydride sulfureux à la surface du vin suivant le procédé du professeur Ventre, comme suit.

« On met dans un sachet environ 1 kgr. de métabisulfite grossièrement concassé et on le mélange intimément avec environ 500 gr. d'acide citrique pulvérisé. Quand le petit sac est prêt, on l'attache avec une corde suffisamment longue pour qu'une fois fixé le mélange salin se trouve à environ 8 à 10 cm. de la surface du liquide. On plonge brusquement le sac dans le vin et on le ramène à la place qu'il devra occuper par la suite ».

La chaleur, outre le danger des maladies, active considérablement le vieillisse-

ment et c'est ainsi que des vins sains ayant subi des températures excessives se présentent avec une usure prématurée. Ce défaut est surtout à craindre pour certains vins méridionaux qui ont toute leur qualité dans la fraîcheur. Si la cuve a donné des déboires c'est qu'elle est parfois mal construite. En effet, il arrive parfois que des plafonds mal établis emprisonnent de l'air facilitant ainsi la piqûre, par ailleurs le niveau des fonds ne permet pas toujours l'égouttage complet et provoque l'infection du récipient.

On combattra dans les celliers et caves les élévations de température et surtout les écarts trop forts par tous les moyens bien connus. Protection au sud et à l'ouest par l'ombrage des arbres, arrosage du sol et ventilation nocturne, etc.

Il est bon d'éviter aussi le va et vient dans le cellier car le vin exige le calme et les trépidations peuvent être une cause de la montée des lies.

En somme on se rend compte, qu'en s'entourant de certaines précautions, pour des vins sains et bien constitués, les accidents sont peu probables.

E. Bouffard.

LES NOUVEAUX BERLANDIERI × RIPARIA

8B Teleki et 5BB Teleki-Kober

« Faisant suite à l'article très intéressant de M. A. Bonnet, paru dans le numéro 16 du 19 avril de votre estimée revue, je me permets de compléter les indications de M. Bonnet concernant les porte-greffes en question, comme suit :

Mon père, M. S. Teleki, mort dans l'âge de 56 ans, en 1910, donc il y a 26 ans, faisait venir de M. Resseguier d'Alénya, en 1896, donc il y a 40 ans, des semis de Berlandieri, car déjà à cette époque l'importation de sarments de vigne de la France en Hongrie, pour cause de l'apparition du Blak rot en France, était défendue. Le grand colis reçu de M. Resseguier contenait, selon les indications de mon père défunt, environ 40.000 semis, qui furent semés par mon père et constituèrent un mélange extraordinaire de Berlandieris purs, Berlandieri × Riparia, Berlandieri × Rupestris, Berlandieri × Vinifera et Viniferas purs. Donc, c'est évident ques ces semis sont issus de la fécondation naturelle des pieds-mères à Alénya de ceps de Berlandieri et de ceps de Riparia, de Rupestris de Vinifera et d'autres.

Puisque à cette époque — il y a quarante années — les lois de Mendel n'étaient pas encore tellement connues comme aujourd'hui, mon père était très étonné de ce mélange fantastique de centaines de variétés qui ont germé de ces semis, et il fallait environ 3 années jusqu'à ce que nous puissions mettre un peu d'ordre dans ce cahos.

Depuis 1900, quand j'avais atteint l'âge de 17 ans, j'aidais à mon père de sélectionner ces centaines de variétés issues des semis de Berlandieri reçus de M. Resseguier.

Vers 1902, mon père fixait deux variétés, qu'il estimait supérieures comme vigueur, précocité d'aoûtement, résistance au calcaire et fructification du greffon aux autres porte-greffes connus jusqu'à cette époque.

Nous eûmes, dans ce temps, dans nos collections un nombre de ceps de quelques Berlandieri × Riparia d'origine française, dont nous reçumes les boutures de la Station de quarantaine du gouvernement Hongrois. C'étaient les numéros 157/11, 34 EM, 420 A et B.

Ces Berlandieri × Riparia ne donnaient pas satisfaction sous notre climat, car leur vigueur et l'aoûtement de leur bois laissaient à désirer, et, en Autriche, on faisait les mêmes observations. Les Berlandieri purs (N° 1 et 2 de Resseguier, Lafon, etc.) ne satisfaisaient pas non plus, car leur reprise en pépinière était tout à fait déficitaire.

Deux numéros des Berlandieri × Riparia issus des semis reçus de M. Resseguier ont attiré spécialement notre attention. C'étaient les numéros 8 B (tomenteux) et 5 A (glabre). Dans ce dernier numéro 5 (glabre), mon père envoya à M. l'Inspecteur de Viticulture Kober à Klosterneuburg, en 1904, une dizaine de ceps, dont les sarments furent taillés dans toute leur longueur et ficelés en manière que chaque paquet contenait les boutures d'un seul cep.

M. Kober travaillait indépendamment de mon père avec les boutures qu'il a reçues de nous en 1904 et il fixa, après un travail très minutieux de 6 ans (vers 1910), une espèce de notre numéro 5 (glabre), qu'il désigna BB. La différence entre la désignation de mon père et celle de M. Kober était que mon père désignait les ceps ayant des boutures tomenteuses avec B, et les ceps avec boutures glabres avec A, pendant que M. Kober désigna un cep de notre numéro 5 avec sarments glabres avec BB.

Le premier champ de pieds-mères du 8 B fut planté par mon père, en *1904* et existe toujours encore en pleine production à Pécs en Hongrie. Ci-inclus, je me permets de vous envoyer une photo de ce champ de pieds-mère prise en 1911, une

année après la mort de mon père. Je vous serais bien reconnaissant si vous vouliez publier cette photo dans votre estimée revue.

M. Kober a publié ses travaux concernant le 5 BB Teleki-Kober vers 1920, et le premier champ de pieds-mères de 5 BB fut planté après la guerre. Dans ce temps-là, notre numéro était déjà bien connu et répandu dans toute l'Europe centrale.

Selon les expériences qu'on a faites dans les dernières 30 années, non seulement en Europe centrale, mais dans presque tous les pays viticoles du monde, le 8 B a le développement le plus vigoureux de tous les porte-greffes connus. Il résiste à un calcaire jusqu'à 50 o/o, souffre très bien la sécheresse et donne une excellente fructification au greffon. Son affinité avec la majorité de Vinifera est excellente.

L'Institut de Recherches agronomiques et biologiques Oinoue à Sizuoka, Japon, nous a écrit, par lettre du 2 octobre 1935 :

« J'ai le plaisir de vous informer que nous avons pu constater pendant six années successives les résultats étonnants de Berlandieri × Riparia Teleki 8 B. Les Muscats d'Alexandrie et Muscats de Hambourg ont augmenté leur teneur en sucre de 4 o/o et leur productivité de 38 o/o en moyenne ».

Un autre client au Japon, M. Ryotaro Okawa à Karikawa-mura, nous écrit par lettre du 31 mars, le suivant :

« Entre les porte-greffes le 8 B s'est vérifié le mieux chez nous. Je le recommande beaucoup. Il se prête très bien à la plantation dans les contrées septentrionales. Sont aussi en usage les variétés porte-greffes suivantes : Riparia Gloire de Montpellier, Riparia × Rupestris 3309, Berlandieri × Riparia 420A, mais à l'avenir je crois bien qu'on n'employera que le Berlandieri × Riparia, 8B Teleki.

Le 5 BB paraît un peu moins résistant au calcaire et à la sécheresse que le 8B, mais par contre, il a un aoûtement des sarments extrêmement précoce, plus précoce encore que la Riparia Gloire, une affinité excellente avec les variétés de Veltliner, qui sont les cépages principaux de l'Autriche, mais pour lesquels il était très difficile de trouver un bon porte-greffe. Ses boutures de pépinière s'enracinent aussi facilement que celles du Riparia et du 3309, pendant que l'enracinement du 8 B est un peu plus difficile.

Donc selon nos expériences, le 8 B est le porte-greffe préféré des climats moyens et chauds, pendant que le 5 BB paraît être un des meilleurs porte-greffes pour les climats septentrionaux.

Aussi l'Allemagne qui a étudié à fond tous les porte-greffes connus, avant d'entreprendre la reconstitution de son vignoble préfère le 5 BB à tous les autres porte-greffes et on me dit qu'environ 80 o/o du greffage en Allemagne se fait sur le 5 BB. En Allemagne on a fait l'expérience que dans les terrains difficiles et très calcaires le 8 B est préférable au 5 BB. Je connais un nombre de viticulteurs et de domaines d'état — il y a environ 10 années — étaient enthousiasmés du 5 BB et qui après les expériences faites reviennent maintenant du 5 BB au 8 B.

On ne doit attendre donc d'aucun porte-greffe des miracles, ainsi qu'il n'existe aussi pas un porte-greffe universel, mais il paraît que le 8 B et le 5 BB ont certaines qualités qui les font préférables aux autres porte-greffes. La demande d'année en année croissante pour le 8 B et le 5 BB en est la preuve la plus sûre.

Mon père a aussi sélectionné des semis de M. Resseguier, un Berlandieri × Rupestris à sarments glabres, auquel il a donné le numéro 10 A. Ce Berlandieri × Rupestris a donné de très bons résultats dans le Tyrol du Sud, où ou l'emploie toujours encore, mais dans les autres pays viticoles de l'Europe centrale on a trouvé que la plantation du 8 B et du 5 BB est plus avantageuse.

Nous avons aussi essayé les Berlandieri × Rupestris de M. Richter, mais sous notre climat leur développement et l'aoûtement de leur bois laisse à désirer, de sorte qu'il était impossible de les propager de chez nous. Il me paraît que ces porte-greffes s'adaptent mieux aux climats chaud, surtout au Midi, en Espagne et en Afrique du Nord.

Finalement, je voudrais mentionner une récente sélection faite en 1922 par mon frère, M. Alexandre Teleki à Villany, à laquelle nous avons donné le numéro 5 C. Ce porte-greffe se place ampélographiquement entre le 8 B et le 5 BB, sa feuille montre un peu plus de caractères de Berlandieri comme celle du 5 BB. Selon les expériences qu'on a fait avec ce porte-greffe, sa résistance au calcaire et à la sécheresse est aussi un plus élevée comme celle du 5 BB. Par contre, il aoûte ses sarments 8 à 10 jours avant le 5 BB. *Donc c'est le porte-greffe le plus précoce* que nous connaissons jusqu'à présent. La reprise en pépinière, fructification et affinité avec les variétés de Vinifera sont à peu près les mêmes que celles du 5 BB.

En hiver 1928-29, nous avons prié M. Paul Marsais, rédacteur en chef de la *Revue de Viticulture*, à Paris, de distribuer, à quelques viliculteurs français renommés, des boutures de 5 BB, 8 B et 5 C, pour que ces Messieurs fassent des essais avec ces variétés en France. Un de ces Messieurs, M. R., de Volontat, a écrit par lettre du 30 avril 1930 adressée à M. Paul Marsais :

« Monsieur, par une lettre du 4 décembre, vous avez bien voulu me demander des renseignements sur les essais faits dans mon vignoble de Saint-Couat-d'Aude, de boutures ou racinés Teleki que l'obtenteur vous avait chargé de distribuer au cours de l'hiver 1928-1929. Ainsi que j'ai eu l'occasion de vous le faire connaître par une lettre du 4 novembre 1929, une trombe d'eau, tombée sur le département de l'Aude la veille des vendanges de septembre, avait bouleversé nos plantations, et ses effets désastreux ont été encore aggravés par une nouvelle trombe de mars 1930. Malgré ces véritables désastres, les quelques pieds que nous avons pu conserver ont montré une telle vitalité, que pour les plantations de l'hiver dernier, j'ai demandé aux Pépinières Teleki encore 400 plants racinés qui ont été répartis dans des terrains difficiles.

La récolte de nos jeunes pieds-mères de 1929 vient de nous donner les résultats suivants dans le même terrain alluvionnaire :

5 C : 14 pieds ont donné 450 boutures de 0.60 m., avec des sarments atteignant jusqu'à 8 mètres de longueur.
5 BB : 9 pieds ont donné 100 boutures, sarments de 6 mètres.
8 B : 11 pieds ont donné 100 boutures, sarments de 6 mètres.

Le plus vigoureux, et de beaucoup, est le 5 C. Il ressemble au Riparia-Gloire de Montpellier, mais avec cette différence essentielle et qui doit être très favorable au greffon que le tronc grossit beaucoup. Veuillez agréer, etc. ».

Dans les contrées qui sont à la limite septentrionale de la viticulture on commence maintenant à le rechercher beaucoup à cause de sa précocité extraordinaire. Des amis nous ont écrit que sur le 5 C les raisins de Vinifera mûrissent 8 à 10 jours avant tous les autres porte-greffes (y compris le 5 BB et le Riparia), et que les moûts ont une teneur de 1 à 2 o/o de plus de sucre comme sur les autres porte-greffes précoces ».

André Teleki.

VERS DE NOUVELLES VARIÉTÉS DE VINIFERA

Sous ce titre, M. Camille Desserre, dans le *Progrès agricole et viticole* du 10 mai 1936, exprime le regret que, s'étant dépensés sans compter, pour croiser artificiellement la vigne en vue d'obtenir des porte-greffes et des producteurs-directs, les hybrideurs aient trop négligé le croisement entre eux des cépages vinifera purs, afin de les améliorer.

Certes, M. Desserre a raison. Et je suis bien placé pour lui en donner, puisque, depuis plus de 12 ans, je travaille dans la voie qu'il indique.

Mais les techniciens de l'époque où a été créée la multitude des porte-greffes et des producteurs-directs que l'on sait, étaient bien excusables. Ils avaient à courir au plus pressé. Ils avaient raison de négliger des problèmes importants, certes, mais moins impératifs. Il s'agissait de savoir si on continuerait à pouvoir cultiver la vigne, ou si on devrait l'abandonner, définitivement vaincue. Il s'agissait de savoir si l'on arriverait à trouver des porte-greffes sur lesquels pourraient vivre nos cépages, tels qu'ils étaient, avec leurs qualités et leurs défauts. Trouvant ceux-ci bien au-dessous de celles-là, au moment où on craignait de perdre irrémédiablement nos vignes françaises.

N'envisageait-t-on pas comme un très important succès la possibilité d'obtenir des producteurs-directs, même médiocres, résistants aux maladies qui assaillaient la vigne dans ses organes aériens et souterrains, et la menaçaient d'une mort certaine ?

Puis, les solutions à ces problèmes pressants ont été trouvés, plus ou moins parfaites. Et, alors, on a eu le loisir de revenir à d'anciennes questions. Car, Louis, puis Henri Bouschet, les premiers, il y a déjà plus d'un siècle, obtenaient des métis de vinifera qui ont rendu de réels services comme teinturiers.

A notre époque, Richter a cherché, par croisement de vinifera purs, à améliorer certains cépages méridionaux.

En Italie, en Allemagne, en Autriche, on travaille aussi le croisement entre eux des cépages purs vinifera.

Personnellement, ce sont les défauts de trois variétés ou espèces de vignes qui ont dirigé notre esprit vers l'hybridation artificielle ; des vignes d'une importance essentielle pour la région des Charentes productrice du cognac : Vitis Berlandieri ; vitis vinifera Saint-Emilion et Folle Blanche.

Au moment où j'ai eu l'idée de croiser entre eux les cépages Charentais, le Saint-Emilion, autrefois presque rare, se substituait à la Folle Blanche avec une rapidité et une exclusivité quasi totale.

La pourriture grise rendait impossible la culture de la Folle Blanche. Le Saint-Emilion y résistait mieux. De plus, ce dernier, débourre tard, échappant ainsi beaucoup plus souvent aux gelées de printemps. Il a de grosses grappes, faciles à vendanger, et est un gros producteur. Ses sarments, peu nombreux, permettent une taille rapide. Enfin, il donne une eau-de vie excellente.

Mais... il y a un mais... Ses raisins et ses sarments mûrissent trop tard. Les années précoces, tout va bien. Les années tardives, tout va de travers : Le vin est d'un trop faible degré ; les bois mal aoûtés ; la provision de réserves, insuffisante dans le corps des ceps. Et, l'année qui suit, trop souvent, on déplore la mauvaise végétation du Saint-Emilion et sa sensibilité plus grande à la chlorose, ce terrible ennemi des vignes du pays.

Comment ôter au Saint-Emilion ce grave défaut de maturité trop tardive — ou tout au moins l'atténuer ?

J'ai aperçu deux manières :

1° Le greffer sur Berlandieri pur, qui avance de quelques jours la maturité des raisins des greffons qu'il porte.

2° Croiser ce Saint-Emilion avec la Folle-Blanche, le Colombard, plus précoces, dont quelques-uns des fils de ces mariages pourraient réunir en eux les qualités essentielles des procréateurs. Unir, ensuite, entre eux, ces fils de première génération, pour augmenter, dans la deuxième filiation, nos chances de voir s'accumuler sur un seul être l'ensemble des caractères recherchés.

Le greffage sur Berlandieri pur aurait été le moyen le plus direct, le plus rapide, le plus sûr, s'il n'avait pas été impraticable, à cause de la difficulté d'enracinement des boutures de cet excellent porte-greffe.

J'ai essayé d'améliorer la reprise au bouturage du Berlandieri. Je n'ai obtenu aucun résultat pratique.

Puisque je ne pouvais suffisamment améliorer l'enracinement du Berlandieri pur, pourquoi n'essaierais-je pas, en croisant ce dernier avec un de ses descendants demi-sang, de remonter aussi près de ce Berlandieri pur que le permettrait la limite pratique d'enracinement des meilleurs de ses fils consanguins ?

Et j'ai exploité de front les deux voies sur lesquelles je voyais des possibilités de solution au problème que je m'étais posé : celle du croisement du Berlandieri avec ses propres fils ; et celle du croisement du Saint-Emilion avec les autres cépages charentais, puis, de ces métis entre eux.

Où en suis-je, à l'heure présente ?

La route est longue et lente.

Cependant, parmi mes obtentions de 3/4 Berlandieri, j'ai vite remarqué un numéro qui végétait mieux que ses frères, possédait au maximum les caractères du Berlandieri pur, et restait vert ou les autres chlorosaient. Ses longs sarments seraient favorables à la production des bois à greffer ;

sa résistance au mildiou pourrait, sans doute, dispenser de sulfater les pieds-mères.

Mais reprendrait-il au bouturage, et surtout à la greffe-bouture ?

Il reprend ! Il reprend, dans mes expériences qui remontent à 4 ans, aussi bien que le 41 B... je ne suis pas sûr qu'on ne puisse pas dire : mieux que le 41 B.

J'en ai planté quelques pieds, entés en Saint-Emilion. Ces greffes ont aujourd'hui 5 ans. Elles se comportent, jusqu'ici, très bien. Elles ont déjà fructifié et portent beaucoup de fruits, au début de leur sixième pousse.

Ce porte-greffe a, comme le Berlandieri pur, le défaut de se développer lentement les premières années, de rester d'un diamètre plus faible que le greffon qu'il porte. Mais ce sont là des inconvénients d'importance secondaire, largement compensés. Car ce 3/4 Berlandieri semble favoriser la fructification des greffons qu'il alimente, et avance une maturité plus parfaite de leurs fruits et de leurs sarments, comme le fait le Berlandieri pur.

Il est à prévoir en outre que les vignes établies sur ce porte-greffe auront — comme celles sur Berlandieri pur — une longévité plus grande que celles portées par du 41 B, notamment dans nos sols crayeux charentais.

Tout en complétant son étude, je commence à multiplier ce porte-greffe, qui est un (Berlandieri × Colombard) × Berlandieri Lafont n° 9, sous le nom de Berlandieri J. L. Vidal n° 107.

Avant de le recommander de façon préférentielle, il faut encore vérifier si ses qualités sont bien constantes, dans le temps, avec les années, et, dans l'espace, en différents milieux.....

Dans l'autre voie, parmi les plantes obtenues en croisant le Saint-Emilion avec la Folle-Blanche, le Colombard, le Jurançon blanc, etc., j'ai aussi pu remarquer des sujets pleins de promesses.

Certes, une très faible proportion de ceux qui naissent, pour une raison ou pour une autre, valent la peine d'être suivis : 5 à 6 o/o, peut-être, sur lesquels, par la suite, des défauts éliminatoires se révèlent pour 4 ou 5 d'entre eux.

Des numéros remarqués, ayant déjà tenu la plupart de leurs promesses, non encore définitivement élus cependant, mais susceptibles d'être viables, je puis citer mes numéros 9, 19, 38, 49, 68, 70, 113.

Tous ces nouveaux cépages semblent posséder une excellente fructification, de maturité antérieure à celle du Saint-Emilion, avec un ensemble de qualités moyennes, un minimum de défauts, et, comme supériorités dominantes : pour le 9 (St-Emilion × Sélection Carrière), ses nombreuses grandes grappes claires de beaux grains oblongs, à peau très résistante ; pour le 68 (Colombard × Saint-Emilion), une abondante production de bonne qualité (7 kilogs de raisin, sur un seul pied, en 1935) ; pour 38 (Folle-Blanche × St-Emilion), la ressemblance de ses raisins avec ceux de Folle-Blanche, de même saveur, mais moins pourrissants ; pour 49 (St-Emilion × Folle-Blanche), ses raisins de Folle-Blanche, à dimensions très développées, surtout en longueur, moins serrés et moins pourris-

sants ; pour 70 (Colombard × St-Emilion), son débourrement tardif ; pour 113 (Colombard × St-Emilion), sa grande vigueur, sa résistance à la chlorose et ses grands raisins à grains clairs peu sujets à pourrir ; pour 19 (Jurançon blanc × St-Emilion), dans les sols non chlorosants — car il craint la chlorose, — son débourrement extra-tardif, postérieur à celui du Saint-Emilion, ses très belles grappes, mûres bien avant celles du Saint-Emilion.

De ces 5 ou 6 plants, jusqu'ici supposés viables, combien en restera-t-il, méritant d'être recommandés et propagés ?

Si un seul arrivait, par l'ensemble de ses qualités, à se hausser irréfutablement au-dessus du Saint-Emilion, de la Folle-Blanche, du Colombard, le but serait atteint.

Pour trouver ce petit nombre de cépages prometteurs, je n'ai puisé jusqu'ici que dans les 150 premiers numéros créés. Et j'ai des inconnus depuis 114 jusqu'au delà de 1.000 que ma production continue dépasse. Ces derniers n'ayant pas encore fructifié.

Et, parmi nos métis × métis de deuxième génération, plus complexes, peut-être y aura-t-il des as?

Travail ingrat, certes, et de longue haleine. Mais incontestablement utile, comme le pense M. Desserre.

J.-L. Vidal,
Directeur de l'Institut de Recherches viticoles
de la Fondation Fougerat.

SUR LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE [1]

La loi du 29 juin 1934, tendant à assurer la loyauté du commerce des fruits et des légumes, s'est proposée plus particulièrement de réprimer le fardage de ces produits et la vente des fruits véreux. Cette législation ne prévoit pas de mesures permettant d'écarter du marché les raisins verts.

Cependant la cueillette des raisins de table avant maturité et, par suite, l'expédition sur les marchés de raisins insuffisamment mûrs est une faute grave. Si les premiers raisins offerts aux consommateurs n'ont pas la qualité désirable, ceux-ci sont d'abord trompés, ensuite rebutés, et la vente n'est pas ce qu'elle devrait être. Les risques retombent tôt ou tard sur l'ensemble des producteurs, qui d'ailleurs ne l'ignorent pas, et sollicitent l'intervention des mesures permettant d'y remédier.

Jusqu'à ce jour, les moyens employés contre cet état de choses, ont consisté simplement à des observations faites aux vendeurs à la suite d'une surveillance exercée sur les marchés par les Inspecteurs de la Répression des Fraudes, mais non suivies de sanctions faute de moyens de contrôle.

Pour établir ce contrôle, une première difficulté vient d'être résolue par l'arrêté du 18 juin 1935 qui précise et impose à tout expéditeur ou emballeur, d'inscrire sur le corps de l'emballage son nom et son adresse.

(1) *Annales des falsifications et des fraudes*, mai 1936.

Mais il faut aussi, si l'on veut écarter du marché les raisins verts, leur imposer un degré minimum de maturité à partir duquel leur vente soit interdite.

Les raisins de table ont été peu étudiés jusqu'ici, au point de vue de leur maturation. Il semble bien cependant que la richesse saccharine et la teneur en acides, déterminées comparativement avec la douceur constatée à la dégustation, constituent une base suffisante pour fixer le degré de maturité à exiger des diverses catégories de raisins.

Un travail préliminaire consiste donc à déterminer dans les régions productrices de raisins de table, et pour chacune des variétés les plus cultivées, la teneur minimum en sucre et celle maximum en acidité du moût correspondant à un goût acceptable.

M. G. Chevalier (1), *du Service Agrologique de l'Algérie* et M. Martin, *Directeur de la Station Œnologique de Toulouse*, ont amorcé le travail pour ce qui concerne leurs régions.

Pour M. Chevalier, le taux de 14 o/o de sucre peut être considéré comme un minimum caractérisant une maturité suffisante chez le chasselas. Dès que la teneur en acidité totale du moût dépasse plus de 8 grammes d'acidité totale par litre, en acide tartrique, l'impression de verdeur est nettement ressentie au goût. Suivant cet auteur, la détermination du rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$ serait de préférence à envisager. Le raisin est mûr chaque fois que ce rapport est supérieur ou égal à 20. Ce qui correspondrait à une teneur maximum en acidité totale de 7 grammes par litre pour une richesse saccharine de 140 grammes.

D'après M. Martin (2), la maturité commerciale du chasselas de Moissac a été atteinte, en 1933, lorsque la valeur du rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$ a varié entre 35,5 et 35,6.

Au cours des deux dernières récoltes de 1934 et 1935, nous avons effectué à la Station Œnologique de Montpellier, divers dosages sur des raisins chasselas récoltés dans la région de l'Hérault, afin de déterminer le moment où ce raisin peut être considéré comme ayant atteint une bonne maturité.

(à suivre.)

E. Hugues, *directeur*
et E. Bouffard, *chef de travaux*
de la Station œnologique de Montpellier.

LE GREFFAGE DES ARBRES FRUITIERS

Je lis dans le *Progrès Agricole* du 3 mai : « le regreffage des vieux arbres fruitiers ». Comme vieil arboriculteurs, je me permets de donner mon avis, attendu que cette note pourrait pousser à des essais. Pour la Belgique, par son climat (pays de M. Lorrette) et encore, l'on n'aura toujours qu'un porte-greffe inférieur pour produire des fruits de bonne qualité, quelque soit la

(1) G. Chevalier : Étude du degré de maturité du raisin en vue de l'exportation et de la consommation, *Progrès Agricole et Viticole*, 7 août 1932.

(2) Station Œnologique de Toulouse (Maturité commerciale des raisins de table). *Rapport sur le fonctionnement de l'Institut des Recherches agronomiques*, 1933).

variété. Depuis un mois, il se vend sur le marché de Toulon des poires venant d'Argentine que nous produirons difficilement, malgré les soins culturaux : William, Louise Bonne et Duchesse. Comme beauté et qualité nos fruits se compareront difficilement, mais ils se vendront à leur époque de maturité. Je doute que M. Toussaint soit bien au courant de la valeur des porte-greffes. Dans mes vergers de Seine-et-Marne, j'ai regreffé des sujets de 3 et 4 ans atteints de stérilité sur forme palmette ; ne pas dépasser cette limite d'âge. A mon avis, remplacer tout ce qui est inférieur comme poiriers dans le jardin. L'année dernière, au jardin du Mourillon, j'ai fait une démonstration de regreffage qui donnera un très bon résultat sur sujets de 4 ans dont la plaie se recouvrira sainement ».

Au sujet de la note de M. H. Faës. — « Sur les escargots, dans les vignes qui font un tort considérable en se nourrissant des premières feuilles de la vigne qui sont si utiles pour l'alimentation de la grappe ; pour les empêcher, sortant de terre, de monter sur la souche, déposer une bonne poignée de sulfate de fer neige tout autour du pied. L'on est surpris d'une invasion pareille, la chose est simple, l'escargot pond de 20 à 30 œufs ; en cas de sécheresse, il n'en éclos que quelques-uns, mais en printemps humide presque tous les œufs sont bons. Aux pucerons, escargots et bien d'autres, les printemps sont favorables par l'humidité ».

Paul Pajard,
Arboriculteur.

EUDÉMIS ET COCHYLIS

Les dégâts causés par ces vers de la grappe peuvent être extrêmement graves et dépasser de beaucoup ceux causés par les autres parasites animaux de la vigne. Nous ne retracerons pas ici leur biologie bien connue ; nous rappellerons que les traitements arsenicaux liquides, rendus obligatoirement mouillants, doivent toujours être la base de la défense des vignobles contre ces insectes, ces traitements étant toujours praticables. Lors de la première génération, ils ne présentent aucune difficulté pratique, et la difficulté d'application des traitements liquides contre la seconde génération est beaucoup plus apparente que réelle.

Ces insectes ne vivant que sur les grappes, il faut donc traiter les grappes. Pour cela, il suffit de suivre la technique spéciale bien connue pour le traitement direct des grappes contre le Mildiou avec les bouillies cupriques mouillantes et que nous résumons comme suit :

Dans le cas de vignes en gobelets, les sulfatages doivent être effectués à main d'homme, soit avec des pulvérisateurs à dos, soit par des appareils à grand travail munis de tubes en caoutchouc terminés par une lance à jet. Ne traiter que par demi-rangée, enfoncer nettement le jet du pulvérisateur dans l'intérieur de la souche, en oblique (de haut en bas), agiter le jet de droite à gauche à deux ou trois reprises ; toutes les grappes sont ainsi atteintes. Ne pas chercher à traiter les feuilles. Un effeuillage préalable facilite nettement le traitement direct des grappes.

Dans le cas des vignes sur fil de fer, les appareils à grand travail peuvent être employés à la condition de faire procéder à un effeuillage partiel pour dégager les grappes, et de conduire l'appareil lentement.

Pour les traitements contre la deuxième génération à effectuer, et dans le cas où la détermination du vol des papillons n'aurait pu être faite, ils doivent commencer 10-12 jours environ après la courbure de la grappe, et être continués par la suite à un intervalle de jours sensiblement égal jusqu'à la véraison.

Mais comme l'évolution des insectes de cette génération s'échelonne sur un nombre de jours très variable, et comme les pulvérisations arsenicales doivent légalement cesser à la véraison, il est souvent nécessaire de compléter les traitements par des poudrages à base de produits non arsenicaux.

Tous les viticulteurs connaissent l'avantage que présente l'emploi de poudres quand la végétation est avancée. Elles sont d'application rapide et permettent, à travers le feuillage, de recouvrir de poison toutes les grappes, résultat indispensable à atteindre. Parmi les poudrages préconisés, il faut retenir les poudres aux fluosilicates et celles à base de plantes à roténone, dont la plus active est le Derris.

Fluosilicates. — Préconisés depuis 1926 en Amérique après les travaux de M. Marcovith, qui a utilisé le premier les fluosilicates avec succès ; ces derniers sont employés contre un grand nombre d'insectes parasites. Ils agissent surtout comme poison stomacal et aussi comme insecticide de contact.

Ce ne fut qu'après une longue suite d'essais effectués surtout par MM. Marcovitch, Walker, Pottes et Barnes, etc.. , que le dosage, le mode d'emploi, l'action insecticide, la causticité que peuvent présenter certains produits de cette série pour la plante, furent exactement déterminés. Si les fluosilicates sont des sels dont le pouvoir insecticide ne fait plus aucun doute, seul le Fluosilicate de Baryum répond à toutes les conditions demandées. Tous les auteurs sont d'accord : le Fluosilicate de Baryum est bien le produit de choix car il ne brûle pas. Les poudres offertes dans le commerce titrant le plus souvent 10 o/o de ce produit, dose pratiquement suffisante ; lorsqu'elles sont bien préparées, elles présentent toutes les garanties nécessaires avec un pouvoir toxique très élevé, et sans aucun danger pour l'homme et la végétation.

Il est utile d'incorporer à ces poudres un produit mouillant, pour les rendre mouillables et adhérentes, cela assure la répartition des principes actifs sur toute la surface des grappes, même par temps humide. Il faut qu'elles possèdent une adhérence nettement marquée sur les grappes, adhérence d'ailleurs qui est aussi en relation avec la finesse et la nature des matières inertes utilisées (le talc étant le plus employé).

Dose et mode d'emploi. — Ces poudres s'utilisent à la dose moyenne de 30 à 50 kgs par hectare, cette dose est en relation avec la finesse, la densité de la poudre et principalement avec la puissance végétative de la vigne.

L'épandage se fait à l'aide des appareils poudreurs habituels.

Epoque de traitements. — On fera ces derniers lorsque les traitements arsenicaux ne seront plus tolérés ou encore si l'on a été dans l'impossibilité de faire les applications arsenicales contre la deuxième génération. Le poudrage sera fait alors dix jours environ après la courbe de la grappe et on renouvellera le traitement tous les 10 à 15 jours.

Poudres à base de Derris. — Les propriétés insecticides des racines de Derris Elliptica sont connues depuis assez longtemps, mais c'est surtout depuis quelques années que des essais en grand ont été effectués pour lutter contre les ennemis des cultures. En ce qui concerne l'utilisation des

poudres à base de Derris dans la lutte contre l'Eudémis, nous rappellerons les travaux de MM. Delassus et Lafon, qui ont fait l'objet d'une communication qui a parue dans ce journal le 1er mars 1936.

L'action des principes actifs du Derris Elliptica, dont le plus connu est la Roténone, est assez variable. La différence des résultats constatés tient (en dehors du choix de la matière première) à la division du produit dans la poudre, et par suite à la mise en contact avec les insectes, et aussi à l'état de conservation.

Le Derris agit comme insecticide de contact et comme poison d'ingestion. Les végétaux ainsi traités sont donc au moins pendant un certain temps, mis en état de défense contre les insectes ; son emploi est par suite recommandé lorsque les sels arsenicaux ne peuvent être appliqués. On admet en pratique agricole que la toxicité sur les animaux supérieurs et sur l'homme est considérée comme nulle et que leur emploi n'offre aucun danger. On doit rechercher des poudres à base de Derris à titre rigoureusement garanti. En relation avec les recherches de MM. Delassus et Lafon, en relation également avec le titre moyen en principes actifs des racines de Derris de très belle qualité, nous estimons qu'une bonne poudre agricole doit contenir 20 o/o de Derris. Il faut également que ces principes actifs soient stabilisés et d'une division extrême, et que le milieu soit choisi pour assurer la conservation du pouvoir insecticide.

Ces poudres s'utilisent en nature contre l'Eudémis. Les poudres à base de Derris trouvent une utilisation très rationnelle dans la défense des raisins de table de maturité précoce, donc à véraison avancée, et pour lesquels les dégâts de deuxième génération sont surtout à craindre. On comprend que dans ce cas spécial, les traitements arsenicaux ne peuvent pas être poursuivis jusqu'à la véraison, comme pour les raisins de cuve. Après le traitement arsenical effectué au moment de la courbure de la grappe, la défense des raisins sera normalement assurée par les poudres à base de Derris, dont l'application sera faite tous les 10 à 15 jours.

Quelle quantité de poudre à base de Derris doit être utilisée à l'hectare, sur vignobles de développement moyen, pour assurer une protection suffisante ? D'après M. Delassus, il faudrait environ 30 à 50 kgs par hectare en employant des poudreuses mécaniques. Le perfectionnement des appareils de poudrage permettra très probablement de diminuer cette quantité ; c'est ainsi que tout dernièrement on nous signale que, par l'utilisation du nouvel appareil poudreur « Blufine », de la Maison Vermorel, la quantité d'une très bonne poudre de Derris (titrant 20 o/o de racine) a pu être ramenée à 15-20 kgs par hectare. Nous rappellerons que cette quantité est évidemment fonction des quantités physiques de la poudre mise en œuvre.

Nous terminerons en notant que M. Delassus aurait obtenu par l'emploi de ces poudres, des résultats extrêmement intéressants en Algérie, lui permettant d'espérer que l'on pourrait désormais lutter contre l'Eudémis durant toute la période qui s'étend de la véraison à la vendange.

D.

PARTIE OFFICIELLE

Irrigation des vignes

Arrêté du 8 juillet 1936 :

Article premier. — Est autorisée jusqu'aux dates indiquées ci-après l'irrigation des vignes dans les communes dont la liste sera dressée par arrêtés préfectoraux après enquête établissant que cette pratique est conforme aux usages locaux, loyaux et constants :

1° 5 août 1936 inclusivement dans les départements de l'Algérie ;

2° 10 août 1936 inclusivement dans les départements de l'Aude, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, du Var, de Vaucluse ;

3° 15 août 1936 dans les départements autres que ceux mentionnés ci-dessus.

Remplacement des vignes phylloxérées

Arrêté du 8 juillet 1936 :

Article premier. — Pour bénéficier des dispositions de l'article 8 de la loi du 24 décembre 1934 relatives au remplacement des vignes phylloxérées, les viticulteurs devront faire parvenir, avant le 1er juin de chaque année à la préfecture du département où sont situées les vignes à remplacer, une demande à laquelle sera joint un plan des parcelles attaquées.

Toutefois, pour l'année 1936, les demandes seront reçues jusqu'au 31 juillet.

Art. 2. — Les préfets feront constater les attaques du phylloxéra par une commission ainsi composée :

1° *Pour la France métropolitaine*

Le directeur des services agricoles ou son délégué, président.
Un représentant de l'administration des contributions indirectes.
Un représentant des associations viticoles du département.

2° *Pour l'Algérie.*

Le chef des services agricoles du département ou son délégué, président.
Un représentant de l'administration des contributions diverses.
Un représentant des associations viticoles du département.
Il pourra être constitué plusieurs commissions par département.

Art. 3. — Les demandes et les procès-verbaux établis par les commissions visées à l'article précédent seront adressés par les préfets au ministère de l'agriculture (office de renseignements agricoles) avant le 1er octobre de chaque année.

Avant décision du ministre de l'agriculture, ces documents seront soumis, pour avis, à la commission constituée par l'arrêté du 23 mars 1935.

Art. 4. — Sont abrogés les articles 3 et 4 de l'arrêté du 23 mars 1935.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Confédération générale des vignerons. — Le Conseil d'Administration de la C G. V., réuni le 8 juillet 1936, a adopté les motions suivantes :

I. — *Motion demandant que les stocks de fin de campagne 1935 provenant de tranches libérées ne soient pas comprises dans l'échelonnement de 1936*

La C. G. V.,

Considérant l'éventualité de l'application de l'article 8 du décret du 30 juillet 1935 à la prochaine récolte,

Estime que cette mesure ne doit pas être imposée une deuxième fois, non *bis in idem*, aux quantités déjà frappées au cours de l'actuelle campagne,

les tranches de vin vieux libérées devant rester libres pour leur écoulement total,

D'ailleurs beaucoup de vins vieux ayant été donnés en garantie d'avances non remboursées ou renouvelées, il serait téméraire, voire illégal, de modifier l'importance et la valeur des gages offerts en garantie.

Au surplus la crainte d'un nouvel échelonnement superposé pousserait tous les détenteurs de stocks à les jeter massivement sur le marché, à un moment donné, avant la fin de la campagne,

D'où cause certaine de baisse. Ce qu'il faut éviter.

II. — *Sur le prix de libérations des tranches*

La C. G. V.,

Rappelant que l'échelonnement prévu par l'article 8 doit être appliqué tant que le prix du vin est notoirement inférieur au prix de revient,

Demande que dans les prix de libération des tranches futures, il soit tenu compte de l'augmentation actuelle du prix de revient, le prix de 10 francs le degré envisage jusqu'ici étant notoirement insuffisant par suite des charges nouvelles.

III. — La C. G. V. approuve et décide d'adresser aux Pouvoirs Publics la motion suivante de la Chambre régionale d'Agriculture, du Roussillon et du Languedoc :

La C. R. A. du Roussillon et du Languedoc,

Considérant le déséquilibre des charges de la production viticole entre la Métropole et l'Algérie,

Considérant l'importance de la main-d'œuvre dans les dépenses totales d'exploitation viticole de la Métropole,

Considérant les conditions toutes différentes du salariat algérien,

Considérant l'augmentation de dépense qui va résulter de nouvelles conditions de travail en France (tarifs de salaires et législation).

Demande aux Pouvoirs Publics quelles mesures ils comptent prendre pour compenser cette aggravation nouvelle et aussi le déséquilibre antérieur.

BIBLIOGRAPHIE

Travaux de la Station d'amélioration des plantes de Maison Carrée dirigée par M. Ducellier

L. Ducellier et P. Laumont. — La luzerne et sa culture en Algérie. *Bull. Soc. Agri. Algérie*, n° 493, pp. 140-204, Alger 1935.

Peu importante encore en Algérie (2.700 ha.) la culture de la luzerne est à la veille d'occuper dans la Colonie des superficies considérables en raison des grandes et prochaines possibilités nouvelles d'irrigation. Dans cette monographie de la Luzerne, les auteurs rappellent et mettent à la portée des colons, les notions que ceux-ci doivent connaître pour en tenter la culture avec succès. Bien qu'il existe de nombreuses espèces spontanées en Algérie, et malgré des essais répétés de domestication de quelques-unes d'entre elles ou de leurs hybrides ou d'introduction de variétés étrangères, la culture n'utilise que la luzerne ordinaire (M. Sativa) principalement la luzerne de Provence. Des essais ont été repris récemments par le Laboratoire d'Agriculture de l'Institut agricole d'Algérie et ont permis de reconnaître à Maison-Carrée la valeur de quelques luzernes américaines (*Arizona*, *Hardigan*) ou russes (*Turkestan*) sur la luzerne ordinaire de Provence. Restant 8-10 ans sur le même sol et presqu'exclusivement cultivée à l'irrigation, la luzerne trop souvent mal entretenue et mal fumée, donne en Algérie un rendement de 25 000 à 55.000 kg. de fourrage vert. La production de graines est délaissée bien que les semences produites en quelques régions de la Colonie puissent rivaliser avec les meilleures des variétés introduites. La récolte de la luzerne est délicate et les travaux de fenaison et de bottelage doivent être souvent conduits la nuit pour éviter une perte importante du rendement et dans la qualité du fourrage produit. En dehors des terrains irrigables la luzerne rencontrée en Algérie dans quelques vallées ou plaines fraîches où elle donne de très bons résultats ; expérimentée depuis longtemps en terrains relativement secs et sans le secours de l'irrigation, sa culture ne s'est pas étendue bien que des essais récents poursuivis à Aïn-Témouchent aient montré la possibilité d'obtention d'une récolte encore satisfaisante. La culture irriguée de la luzerne reste en Algérie une spéculation intéressante tant au point de vue du fourrage qu'à celui du bénéfice laissé à l'hectare.

En permettant une utilisation rémunératrice immédiatement de l'eau, la luzerne doit se ranger au premier rang des cultures à entreprendre dans les régions où la question de l'utilisation des réserves des grands barrages se pose actuellement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros sont très réduites sur place ; on pourrait même peut-être dire

qu'il ne s'en traite pas. Le commerce, qui a des provisions, soit en caves, soit en vins retenus a la propriété, ne semble pas tenté d'acheter.

Au détail, les prix affichés sont en hausse, mais non encore à parité de ceux pratiqués à la propriété.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 6 juillet 1936	Cours du 13 juillet 1936
Vins rouges 8° à 10°.		9,00 à 9 fr. 50	En raison des fêtes
Vins rouges 9°.....		9 fr. 25	pas de cote
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	9,50 à 10 fr. 50	
Blanc de blanc		9,00 à 9 fr. 50	
Clairette.....		9,50 à 9 fr. 75	
Rosé paillet gris....		9,00 à 9 fr. 50	
Blanc.....			

Alès. — Vin rouge aramon, vin rouge coteaux : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Bagnols-sur-Cèze. — Vin rouge, 8°5 à 10°, 9 à 9 fr. 50; 10° à 11°, 9 fr. 50 à 9 fr. 75; marché peu animé.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 7 juillet 1936	Cours du 14 juillet 1936
8°5 à 11°.....	5,00 à 5 fr. 25	9 à 9 fr. 60	Fête nationale
9° prix moyen.....		9 fr. 25	pas de cote
9° à 11°.....		pas d'affaires	
Blancs de blancs....			
12° à 14°.....			
12° à 14°.....			

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 8 juillet 1936.

Pas de cote.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	3 juillet 1936	10 juillet 1936
Rouges.....	5,00 à 5 fr. 50	9,50 à 10 fr. 00	9,00 à 10 fr. 00
Rosés.....		Insuffisance d'affaires	Type 9°, 9 fr. 30
Blancs.....	5,00 à 5 fr. 50	Idem	

Inactivité du marché qui enregistre un léger fléchissement sur les cours précédents. Le commerce approvisionné, ne fait aucun achat. Il s'intéresserait plutôt aux arrivages d'Algérie qui présentent un tassement plus important sur les cours antérieurs. A Béziers les 9° qui s'étaient avancés à 9,60 reculent à 9,30.

Pézenas. — Vins rouges, 9 à 9 fr. 50; rosés et blancs, 9 à 9 fr. 50.

Olonzac. Récolte 1935, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 6 juillet 1936: vin rouge 1935, 9° à 12°: 9,50 à 10 fr. 00; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 11 juillet 1936. — Rouge 8°5 à 9°5, 9 à 10 fr. le degré ; moyenne 9°, 9 fr. 25.

Affaires très rares entraînant un manque de fermeté de la cote.

Citons quelques ventes : 600 hectos 9°4 à 85 ; 300 hectos 9° à 82 ; 450 hectos 9°9 à 85 petite couleur ; 400 hectos 9°3 à 85; 250 hectos 9° à 84 ; 1 200 hectos 10° à 95. En sur souches, 350 hectos avec logement décembre ont été traités à 10 fr.

Narbonne. — *Cote officielle du 9 juillet 1936.* — Vins du Narbonnais : Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 9,50 à 10 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 4 juillet 1936	Cours du 11 juillet 1936
8°5 à 11°...	5,00 à 5,25	9,00 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 25
13°			
11° à 12°..... ..	4,75 à 5,00	pas d'affaires	pas d'affaires
12° à 13.....		moy. 9°, 9 fr. 25	moy. 9°, 9 fr. 00

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* - Vins : Pas d'affaires signalées. Pas de cote.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 9,50 à 10 fr. 00; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs incotés.

PROVENCE. — **Brignoles.** — La Commission de la cote n'a pu établir les cours, en raison du manque de transactions.

DORDOGNE. — Les vignes ont bon aspect et n'ont pas subi d'attaques sérieuses de mildiou. Cours fermes et résistance nette de la propriété.

On cote la barrique vin rouge 180 à 400 fr.

MACONNAIS. — Alternation de temps humide et de chaleurs orageuses, qui ont nécessité des sulfatages abondants.

BASSE-BOURGOGNE. — Perspective de récolte normale, à part les dégâts causés par les gelées. Pas de maladies cryptogamiques. Pas d'affaires, mais avons bien tenus. Les Bourgognes des environs de Chablis ont subi une forte hausse. Cours élevés également en Chablis et Grand Chablis.

SAVOIE. — Les pluies récentes ont provoqué l'apparition du mildiou et sérieusement compromis la future récolte. Les vignerons gardent leurs vins à la propriété.

CENTRE. — LOIRE. — **Pouilly-sur-Loire.** — A Pouilly-sur-Loire, apparition de cochylis. Peu de stocks. Les Chasselas valent 375 à 400 francs les 200 litres et les blancs-fumées 400 à 500 francs l'hectolitre.

LOIRET. - Vente lente de 210 à 230 francs les 230 litres nus.

INDRE — On a déjà fait 4 à 5 traitements contre le mildiou. On espère, malgré les gelées, une demi-récolte. On cote 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le litre à la propriété.

SOLOGNE. — On offre 10 fr. le degré pour les vins rosés. De façon générale le commerce offre 150 francs la barrique ou 9 fr. 50 le degré en vin courant et 200 francs en rouge.

TOURAINE. — Peu de stock. Les perspectives de récoltes sont très réduites. Beaucoup de vignerons auront juste leur consommation familiale. On enregistre couramment des offres à 10 francs le degré en vins courants. En vins supérieurs, on parle de 10 fr. le degré.

LOIRE-INFÉRIEURE. — La sortie est très médiocre. Il reste peu de stocks. Les rouges ordinaires valent 10 francs le degré. Les muscadet 350 à 400 fr. la barrique.

CHAMPAGNE. — Floraison terminée dans de bonnes conditions. On redoute maintenant le mildiou. Achats actifs sur la base de 175 fr. l'hect.

On enlève aussi les vins n'ayant pas droit à l'appellation, mais à un prix beaucoup plus bas.

JURA. — **Arbois.** — Belle apparence du vignoble, indemne de toute maladie. On s'attend à un très grand rendement.

Les prix des vins se maintiennent de 3 à 400 francs pour les 1934 et de 200 à 300 fr. pour les 1935 l'hect. pris à la propriété.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vins libres extra rouges, 10,50 ; blancs taché blanc, 9 fr. 50; rouge extra 1er choix, 10,25 à 10 fr. ; 2e choix, 9,50 ; 3e choix, 9 fr. 00 le degré.

Affaires nulles.

Oran. — 10 juillet. Pas de cote.

TARTRES

Marché de Béziers du 10 juillet 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,00 à 2 fr. 10 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o.....	2 fr. 20 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	2 fr. 00 — —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Tendance assez ferme.

GRAINES ET FOURRAGES

Le Pouzin. — Luzerne, 17; foin, 16; paille, 12.

Orange. — Graines de luzernes, 300/325; de trèfle, 350/400 ; de sainfoin, l'hectol., 120/130 ; paille de millet, 85/140 ; nouvelle, 80/140.

Vaison. — Graines de luzerne, 300/325; de trèfle, 350/400; paille de millet, 60/110.

CÉRÉALES

Blé. — Somme, 95 ; Haut-Rhin, 102 ; Eure-et-Loir, 93 ; Sarthe, 94 et 95.

Marseille. — *Blés durs.* — Exotiques Westein Canada n° 1, entrepôt 36 ; n° 2, 52 ; n° 3, 48 ; Afrique du Nord colons supérieurs consommation 125 ; colons 120 ; marchands supérieurs 125 ; marchands 110 ; colons Maroc 115 ; Maroc 110.

Rouen (Seine-Inférieure). — Blés (qualité bonne moyenne), Seine-Inférieure 76 k., 96, gare départ ; Eure 76 k., 96 ; avoines (qualité bonne moyenne), Seine-Inférieure blanche ou jaune 30, gare départ ; Eure blanche ou jaune 80.

FRUITS

Halles de Paris, les 100 kilos. — Abricots du Midi, 620 ; Amandes vertes, 400 ; Guinée des Canaries, 325 ; Bigarreaux Paris et Vernon, 650 ; Cassis des départements, 300 ; Cerises de Paris et de l'Yonne, 600 ; Figues fraîches du Midi, 500 ; Fraise de Bretagne, 450 ; Framboises en paniers, 520 ; Framboises en seaux, 450 ; Groseille à grappes, 300 ; Groseille à maquereaux 300 ; Pêches du Midi, 600 ; Pêches du Midi, en plateau, 750 ; Poires de choix, 600; Poires communes, 350 ; Prunes d'Algérie, 450 ; Raisin d'Algérie, 480.

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 5 au samedi 12 juillet 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	26.4	13.2	30.0	18.6	»	»	25.0	11.6	28.4	13.8	«	»
Lundi	25.0	14.8	22.0	18.0	11.8	«	25.4	18.2	26.8	15.0	«	trac
Mardi.....	21.0	14.2	28.1	14.0	0.2	0.4	23.8	13.2	23.0	17.8	«	trac
Mercredi ...	22.0	13.2	22.0	12.0	3.7	0.4	20.0	15.8	20.8	13.8	«	trac
Jeudi.....	20.8	12.6	21.0	13.0	0.6	«	21.2	11.0	29.4	13.8	trac.	»
Vendredi ...	21.0	13.8	25.0	16.2	0.1	«	19.2	12.2	25.2	16.9	2.3	trac
Samedi.....	21.0	14.4	24.2	13.4	0.1	«	23.1	14.0	22.0	14.8	6.0	«
Total ...					27.1	28.0					15.3	14.3
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	26.5	12.5	22.1	19.0	«	12.2	25.0	12.8	31.9	17.1	»	»
Lundi	22.5	15.8	22.0	16.0	2.0	»	25.7	14.6	31.9	16.3	«	«
Mardi	25.2	12.0	22.5	15.8	»	»	25.2	12.4	24.0	16.8	»	0.3
Mercredi....	20.0	15.6	24.5	10.3	14.7	«	22.8	13.8	25.0	14.8	«	»
Jeudi.....	21.3	13.0	22.5	12.5	2.1	«	25.2	10.8	25.1	14.2	3.3	1.1
Vendredi...	19.0	13.5	27.4	17.0	1.6	»	19.4	12.4	27.8	15.4	«	»
Samedi.....	22.4	16.5	28.6	15.2	1.0	«	23.8	14.4	23.6	14.1	5.9	»
Total.. .					33.8	12.4					19.9	9.7
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	24.9	10.6	»	«	«	»	25.9	11.7	33.9	17.4	»	«
Lundi	23.8	15.7	26.0	16.2	trac.	trac.	27.1	14.8	34.6	18.4	»	«
Mardi.....	25.6	8.8	24.0	16.6	»	»	26.2	13.2	26.6	18.8	0.2	0.4
Mercredi....	21.3	15.7	24.0	16.2	8.0	»	19.9	15.2	26.6	15.0	«	»
Jeudi.....	21.0	11.2	23.0	15.2	»	«	23.1	10.5	»	«	11.9	»
Vendredi...	20.8	13.0	25.6	15.2	1.2	irac.	21.4	13.6	27.6	16.0	0.5	»
Samedi.....	20.6	15.6	26.4	14.0	«	10.0	23.3	14.8	»	»	0.4	»
Total....					22.3	23.4					14.7	0.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	26.8	11.6	22.9	18.2	«	«	29.0	17.4	33.6	18.4	«	»
Lundi	21.4	14.6	20.0	14.5	21.6	trac.	25.9	16.1	30.2	17.2	»	»
Mardi.....	24.9	12.3	21.2	15.2	»	2.8	26.8	14.3	31.3	19.0	«	»
Mercredi ...	20.3	13.4	24.0	10.8	12.5	»	24.0	17.3	30.0	19.1	trac.	»
Jeudi.....	19.5	13.2	22.8	13.7	2.3	»	26.0	13.3	28.8	19.1	trac.	«
Vendredi..	18.7	13.4	27.0	16.0	1.4	«	25.5	17.8	30.9	17.6	«	«
Samedi.....	24.6	17.1	30.3	12.0	1.0	«	28.8	16.6	33.8	15.4	«	«
Total....					41.8	47.1					3.3	»
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche ..	26.7	12.0	26.9	19.2	«	»	»	»	33.9	16.2	«	trac
Lundi	24.0	16.8	23.7	18.9	0.9	«	»	«	32.6	14.0	»	»
Mardi.....	28.3	13.5	22.6	16.0	7.3	«	»	»	31.6	12.8	«	trac
Mercredi ...	21.4	17.7	24.9	16.5	«	0.9	«	«	32.4	15.6	»	«
Jeudi.....	23.5	12.9	24.7	13.3	»	»	«	»	30.5	20.9	«	trac
Vendredi ..	21.0	12.4	27.0	16.1	»	«	»	»	30.8	14.7	»	«
Samedi.....	27.3	17.8	31.9	14.1	trac.	«	»	«	32.2	13.8	»	trac
Total....					12.3	3.1					«	
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	30.1	19.5	31.6	16.3	»	«	31.1	16.3	33.2	17.3	«	«
Lundi	33.3	19.9	29.9	38.2	0.3	«	25.1	17.7	30.2	16.9	«	«
Mardi.....	27.9	16.0	28.3	18.9	»	0.1	26.3	19.8	29.6	17.1	«	»
Mercredi ..	19.3	19.0	27.6	18.8	«	0.8	29.1	17.0	29.6	16.9	8.1	«
Jeudi.....	24.9	15.3	26.9	18.7	«	«	25.5	16.0	29.6	15.0	«	»
Vendredi ...	26.5	15.0	29.8	20.2	«	»	26.2	15.5	31.4	14.1	»	»
Samedi.....	31.3	21.2	25.2	21.4	«	«	23.8	14.8	32.0	15.0	»	»
Total....					33.5	0.9					14.1	0.1

Observations. — Eté.